

This question paper contains 4 printed pages]

[illegible]

S. No. of Question Paper : **7563**

Unique Paper Code : **2202322402**

Name of the Paper : **Food Hygiene, Sanitation and Quality Control**Name of the Course : **B.A. (Prog.) NEP-UGCF**

Semester : IV, Core-NHE

Duration : 3 Hours

Maximum Marks : 90

(Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.)

(इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।)

Note : — Answers may be written either in **English** or in **Hindi**; but the same medium should be used throughout the paper.

टिप्पणी :- इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए; परन्तु सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Attempt *five* questions in all.

All questions carry equal marks.

कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. Answer briefly any *three* of the following :

$$3 \times 6 = 18$$

(i) WASH

P.T.O.

(2)

7563

(ii) Ten golden rules for personal hygiene

(iii) Importance of waste segregation and proper disposal

(iv) Food intoxication

(v) HACCP.

निम्नलिखित में से कोई भी तीन का संक्षिप्त उत्तर दीजिए :

(i) वॉश

(ii) व्यक्तिगत स्वच्छता के लिए दस सुनहरे नियम

(iii) कचरे को अलग करना और उचित निपटान का महत्व

(iv) खाद्य विषाक्तता

(v) एचएसीसीपी ।

2. Explain Swachh Bharat Abhiyan. What do you understand by open defecation ?

Outline some good practices which will help to improve sanitation. 18

स्वच्छ भारत अभियान को समझाइए। खुले में शौच से आप क्या समझते हैं ? कुछ अच्छी प्रथाओं की रूपरेखा तैयार कीजिए जो स्वच्छता में सुधार लाने में मदद करेंगी।

3. How can you ensure hygiene and sanitation during food handling practices?

Explain in detail with suitable examples. 18

आप भोजन के रखरखाव के दौरान साफ-सफाई और स्वच्छता कैसे सुनिश्चित करेंगे ? उपयुक्त उदाहरणों सहित विस्तार से समझाइए।

4. What is food infection ? Explain the causes, symptoms and food sources of infection of bacterial origin. 18

खाद्य संक्रमण क्या है ? जीवाणु से होने वाले संक्रमण के कारणों, लक्षणों और खाद्य स्रोतों की व्याख्या कीजिए।

5. How are foods classified based on their shelf life ? Explain how controlling temperature in foods can help in preservation ? 18

खाद्य पदार्थों को उनके जीवनावधि के आधार पर कैसे वर्गीकृत किया जाता है ? खाद्य पदार्थों में तापमान को नियंत्रित करने से संरक्षण में किस प्रकार सहायता मिल सकती है, समझाइए।

6. What are Good Manufacturing Practices (GMPs) ? How do they contribute to making food safe ? 18

अच्छी विनिर्माण प्रथाएँ (GMPs) क्या हैं ? वे भोजन को सुरक्षित बनाने में कैसे योगदान करती हैं ?

7. Discuss the concept of "Total Quality Management" (TQM) in detail. How is TQM different from quality management system ? 18

"संपूर्ण गुणवत्ता प्रबंधन" की विस्तार से विवेचना कीजिए। "संपूर्ण गुणवत्ता प्रबंधन" (TQM) गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली से कैसे भिन्न है ?

8. Write short notes on (any six) : 6×3=18

(a) Ill effects on health due to lack of hygiene and sanitation

(b) Environmental Hygiene

(c) Storage of Perishable foods

(d) Characteristics of Quality

(e) Role of WHO's Five Keys to Safer Food

(f) Modes of microbial transmission

(g) Activities before and after which individuals should wash their hands

(h) Methods of preservation used in apple juice in tetra pack and Mango pickle.

संक्षिप्त नोट्स लिखिए (कोई भी 6) :

(a) साफ-सफाई और स्वच्छता न होने से स्वास्थ्य पर दुष्प्रभाव

(b) पर्यावरणीय स्वच्छता

(c) विनाशशील खाद्य पदार्थों का संग्रहण

(d) गुणवत्ता के लक्षण

(e) सुरक्षित भोजन के लिए डब्ल्यूएचओ की पाँच कुंजियों की भूमिका

(f) जीवाणु संचरण के तरीके

(g) गतिविधियाँ जिनके पहले और बाद में व्यक्तियों को अपने हाथ धोने चाहिए

(h) आम के अचार और टेट्रा पैक में सेब के रस में इस्तेमाल होने वाले संरक्षण के तरीके।

UNIVERSITY OF DELHI
DELHI-110007

CORRIGENDUM

Sl. No. of Q.P	:	7503
Unique Paper Code	:	2202322402
Name of the Paper	:	Food Hygiene, Sanitation and Quality Control
Course	:	B.A. (Prog.)
Exam	:	29/05/2025 Evening
SEMESTER/YEAR	:	IV
DURATION	:	3 Hour
Maximum Marks	:	90

Announcement for candidates

Sl. No. be read as **7503** instead of 7563



Joint Registrar (Secrecy)